

STRONGHOLD S7 PRO.

S7 Pro egner seg meget godt som prøvebrenner og gir stabil brenneprofil på så lite som 150 gram kaffe, men har samtidig kapasitet til rundt 4 - 5 kilo per time og kan også brukes til liten produksjon. Mye energi (varme) og god automasjon gjør den rask, effektiv og lett å jobbe med, uansett om du er erfaren brenner eller ny med håndverket.

Smart Roast S7 Pro bruker et Android-basert system utviklet for å produsere presise «batcher» av høy kvalitet. S7 er utstyrt med en brukervennlig berørings skjerm som gir enkel og praktisk kontroll av maskinen.

Forutsigbar og presis kontroll på varmeoverføring og avansert sensorteknologi kan automatisk foreta justeringer tilpasset en brenneprofil. Dette gjør det mulig å brenne, lagre en ønsket brenneprofil og nøyaktig replikere denne profilen senere. S7 Pro har fire temperaturprober, disse leser av temperatur på varmluft, vertikal trommel, eksos og maskintemperatur.

Sammen med Stronghold J7 røykfilter reduseres røyk og lukt til et absolutt minimum. Dermed får du stor fleksibilitet i forhold til hvor brenneren plasseres og tas i bruk.

S7 Pro har flere moduser for brenning:

Program roasting: Du velger kaffens opprinnelse (land), prosesseringsmetode og ønsket nivå på brenning. Stronholds Roastware vil analysere dette og velge optimal brenning for deg

Manual roasting: Du kontrollerer brenner selv, og velger temperaturer, energiform, rotasjon/agitering og tid

Auto-replication: Strongholds algoritmer leser og analyserer ytre faktorer som påvirker brenning, og justerer seg automatisk for å holde seg nøyaktig til ønsket profil

S7 Pro bruker tre forskjellige metoder for varmeoverføring, som til sammen gir best mulig utvikling av kaffen under brenning:

Conductiv heat: Roterende skovler beveger kaffebønnene fra sentrer av tommelen og utover og strålevarmen treffer all kaffen jevnt

Radiant heat: Strongholds halogen-teknologi er unik og noe som skiller brenneren fra mange andre produsenter. Halogenlampene (2 stk) gir mer energi gjennom alle lagene i kaffebønnen og utvikler kaffen fra innsiden og ut.

Convective heat: Varmluft sirkulerer gjennom den vertikale trommelen og overfører jevn varme til alle kaffebønnene samtidig som den øker agiteringen av kaffebønnene



S7 PRO SPESIFIKASJONER

Kapasitet	150 – 850 gram per batch
Kapasitet per time	4,8 kg (5 brenninger)
Mål: (B x D x H)	65 cm x 62 cm x 89 cm
Vekt	72kg
Volt	220 v 1-fas / min 20 amp
Energi totalt	3,5 kW
Drum heater	Nei
X-linse	Nei
Halogenlampe	2 stk
Variabel viftemotor	Nei
Lampe kjølebrønn	Nei
Farge	Rustritt stål/sort, rustfritt stål/hvit